



RESTAURANTS



Pizzeria du groupe Big Mamma, Popolare (1^{er}), connue pour sa Margherita à 5 €.

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

PAS DE RÉSERVATION ? TANT PIS, C'EST TRÈS BON !

LE PRÉALABLE, C'EST LA QUEUE QU'IL FAUT FAIRE POUR DÉCROCHER UNE TABLE. ET POURTANT, STOÏQUEMENT, NOUS SOMMES PRÊTS À ATTENDRE, DEHORS ET SOUS LA PLUIE S'IL LE FAUT, PARCE QUE L'ASSIETTE LE VAUT BIEN. PETIT FLORILÈGE DE CES BONNES ADRESSES OÙ L'ON NE PEUT PAS RÉSERVER.

BIG MAMMA

CARTE : 10-40 €.

East Mamma: 133, rue du Fbg-Saint-Antoine (XI^e).
Ober Mamma: 107, boulevard Richard-Lenoir (XI^e).
Mamma Primi: 71, rue des Dames (XVII^e).
Biglove Caffè: 30, rue Debelleye (II^e).
Popolare: 111, rue Réaumur (II^e).
Pink Mamma: 20 bis, rue de Douai (IX^e). Tlj.

LE LIEU. Il pourrait représenter à lui seul le masochisme parisien qui inspire ce dossier. Avec six adresses dans la capitale (bientôt sept,

l'énorme projet à Station F arrivant dans l'année), toutes exhibant fièrement leurs files d'attente dès 12h et 19h, le groupe lancé par deux anciens de HEC - Victor Luggier et Tigrane Seydoux - a tout compris. Chaque trattoria-pizzeria affiche un décor soigné dans les moindres détails (plantes vertes, bouteilles rétro-éclairées, meules de parmesan géantes, etc.), dont le plus abouti, Pink Mamma, s'étend sur cinq niveaux!

L'ASSIETTE. Si toutes les cartes font la part belle aux charcuteries et fromages importés d'Italie, aux pizzas napolitaines, pâtes frai-

ches et « tigramisù », chaque lieu possède sa spécificité. Le brunch du week-end chez East Mamma, le bar à cocktails d'Ober Mamma, le choix de pasta de Mamma Primi, les pizzas sans gluten de Biglove Caffè, l'imbattable Margherita à 5€ de Popolare et la viande grillée au feu de bois de Pink Mamma. Le tout avec, reconnaissons-le, très peu de ratés.

BRAVO. Le rapport qualité-prix, le service enthousiaste avec l'accent, les menus aux intitulés blagueurs.

DOMMAGE. À trop en faire, certaines assiettes parfois servies tièdes.

SEBASTIEN SORIANO/LEFIGARO



HOLYBELLY

CARTE : 15-20 €.

5, rue Lucien-Sampaix (X^e). Tlj, en continu de 9h à 17h (dernière commande à 16h).

LE LIEU. Le succès du coffee-shop ouvert en 2013 par Sarah Mouchot et Nicolas Alary à deux pas du canal Saint-Martin ne se dément pas. Depuis l'été, le couple a déménagé son « ventre saint » plus haut dans la rue (l'adresse originale, en travaux, proposera dans l'année des assiettes plus soignées pour une trentaine de couverts) pour s'installer dans un ancien bar à chicha transformé en vaste loft aux murs de briques blanches, tuyaux apparents, plantes suspendues et confortables banquettes en cuir marron.

L'ASSIETTE. Bienvenue dans le royaume du brunch ! Formée à Melbourne, Sarah, chef des cuisines, propose en service continu jusqu'à 16 heures, la semaine comme le week-end, les meilleurs pancakes de la capitale : salés avec bacon signé The Beast ou sucrés avec fruits de saison et crème fouettée. À la carte aussi, un granola de compétition, des tartines de Pain des Amis et les incontournables « eggs and sides » : des œufs brouillés, au plat ou pochés, garnis, au choix, de saucisse au fenouil, hash-brown, champignons, haloumi ou beans à l'anglaise. Sans oublier les deux « specials » du jour : quesadillas, croque-monsieur, poutine ou encore artichauts frits romains.

BRAVO. Le service attentionné, le café de spécialité, le pain au maïs et le beurre de cajou pour les intolérants au gluten et au lactose.

DOMMAGE. Les « specials » partent trop vite !

KUNITORAYA

CARTE : env. 25 €.

1, rue Villedo (1^{er}). Tél. : 01 47 03 33 65. Tlj sf mer.

LE LIEU. Franchement, vous ne vous relèveriez pas la nuit pour le contempler ! Une cantine nipponne tout en longueur avec des tables collées serrées, des tablettes rajoutées en devanture pour caser plus de monde encore, et des cuisines ouvertes et fumantes où les cuisiniers, tendance stakhanovistes, œuvrent à la chaîne.

L'ASSIETTE. L'une des spécialités ici, ce sont les *udon* en soupe chaude, ces longues pâtes de blé épaisses, cuites dans un bouillon et que l'on « slurpe » avec délectation, le bruit faisant partie du rituel japonais. Elles sont donc agrémentées au choix d'œuf cru, de crevettes et algues, d'émincé de porc-salsifis, d'algues séchées ou de tofu frit. On peut aussi cibler les spécialités à base de riz, à l'instar du très bon *tendon* (beignets de crevettes et de légumes sur un grand bol de riz) ou encore se concocter un cocktail de tapas japonais (de 7 à 18 € pièce) pour mieux découvrir les différentes facettes de cette cuisine populaire et authentique.

BRAVO. Les prix légers, l'impression d'être en immersion à Tokyo.

DOMMAGE. À décommander pour un rendez-vous romantique ou un repas au calme.

CAFÉ CONSTANT

MENUS : 18 € (formule déj. du jour en semaine), 26 € (menu déj. du jour en semaine).

CARTE : 35-45 €.

139, rue Saint-Dominique (VII^e).

Tél. : 01 47 53 73 34.

Tlj en continu.

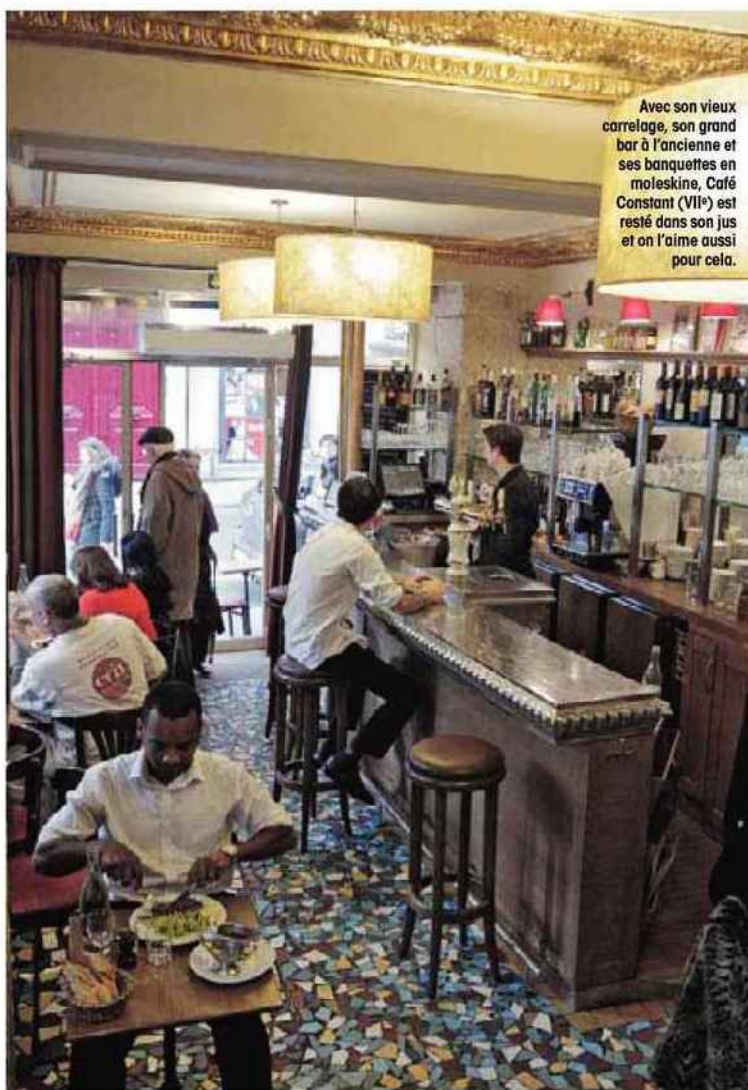
LE LIEU. C'est le troquet du coin de la rue et c'est beaucoup plus que cela. L'un des « satellites », avec les Cocottes, du restaurant étoilé du chef Christian Constant, le Violon d'Ingres, distant de quelques mètres, et l'un des meilleurs bistrotts de Paris. Vieux carrelage, grand bar à l'ancienne, banquettes en moles-

kine... La déco est restée dans son jus et on l'aime aussi pour cela.

L'ASSIETTE. C'est vers 14 heures que certains malins court-circuitent la queue qui s'est un peu essouffée pour déguster, au hasard d'une carte très gourmande, effiloché de crabe, pommes rattes en salade au persil plat, pavé de cabillaud au court-bouillon, légumes en aïoli, crème caramel à l'ancienne ou autres desserts grand-mère.

BRAVO. Le riz au lait à la vanille, un des modèles du genre, la possibilité de venir boire juste un (bon) café au zinc.

DOMMAGE. L'internationalisation de la clientèle, guide à la main, mais il faut savoir partager !



Avec son vieux carrelage, son grand bar à l'ancienne et ses banquettes en moleskine, Café Constant (VII^e) est resté dans son jus et on l'aime aussi pour cela.



Avec sa belle gueule, la brasserie Bouillon Pigalle (XVIII^e) se déploie sur deux étages et le charme agit tout seul.

BOUILLON PIGALLE

CARTE : 15-20 €.
22, boulevard de Clichy (XVIII^e).
Tél. : 01 42 59 69 31. Tj.

LE LIEU. C'est le hit du moment. Les frères Moussié, déjà derrière le « buzz » du Floréal et de l'Hôtel Providence, font prendre le bouillon à Pigalle. Objectif, restaurer à bon coût et à bon goût, comme au tout début du siècle précédent. Avec sa belle gueule d'atmosphère, leur immense brasserie se déploie sur deux étages. Pause de midi rapide en solo ou déjeuner qui dure, grandes tablées festives ou grignotage sur le pouce avant le spectacle du soir, chacun y va de son usage et le charme agit tout seul. En voilà deux qui ont tout compris!

L'ASSIETTE. Car en plus de l'ambiance, il faut compter avec l'addition mini, une vingtaine d'euros midi et soir pour la totale entrée, plat, dessert et vin. Le tout allant de bon (œuf avec sa belle mayo à 1,90 €) à très bon (pot-au-feu dans son bouillon corsé à 11,50 €) et n'oubliant aucun classique du genre: céleri remoulade, harengs pomme à l'huile, tartare de bœuf, blanquette, poire Belle Hélène ou riz au lait. Et pour zapper la file d'attente, il suffit comme toujours de se présenter en décalé.

BRAVO. Un rapport qualité-prix défiant toute concurrence.

DOMMAGE. Rien à signaler pour le moment.

ALAIN MIAM MIAM

CARTE : env. 12-13 € (sandwich + crêpe).
Marché des Enfants-Rouges, rue de Bretagne (III^e).
De 9 h à 15 h (20 h le sam.), 8 h 30 à 14 h le dim.).
Fermé lun. et mar.

LE LIEU. Ici, on change de registre. Vous n'êtes plus dans un restaurant mais sur un stand, à l'intérieur d'un marché « beau-bo » du haut Marais, où se concentrent de multiples échoppes pour grignoter sur le pouce de la « street » internationale. Et dans le décor, celle d'Alain, chantre du sandwich gourmet et personnage haut en couleur.

L'ASSIETTE. Ici, pas vraiment le genre assiette en porcelaine et nappe blanche! Mais plutôt de généreux sandwiches confectionnés minute avec un très bon pain pavé, du jambon cru ou cuit, du bœuf, du poulet ou du saumon fumé, et toujours des légumes bio ainsi que de larges tranches de comté ou de cantal. En résumé, de vrais casse-croûte qui ne jouent pas les éthers mais sont top qualité et tiennent au corps. Alain propose aussi des galettes-cornets à base de pâte à blinis, remplies de légumes de saison et de fromage, ou encore des crêpes sucrées, des gaufres, des blinis... On attend évidemment beaucoup mais le patron a le sens du spectacle et cela déride même les plus affamés!

BRAVO. La qualité des ingrédients utilisés, les prix tout à fait convenables.

DOMMAGE. Les horaires calés sur le marché.

LE COMPTOIR DU RELAIS

FORMULE : 60 € (menu dégustation le soir).
CARTE : 25-60 (brasserie).
9, carrefour de l'Odéon (VI^e).
Tél. : 01 44 27 07 50. Tj.

LE LIEU. Tout a été dit et écrit, notamment dans ces colonnes, sur le petit empire d'Yves Camdeborde, chef palois devenu prince de

Saint-Germain avec son hôtel, ses Avant-Comptoir et cette brasserie, vaisseau amiral et maison mère de la bistronomie. Les années filent, le mode d'emploi ne change pas : menu dégustation le soir en semaine sur réservation, carte de brasserie le reste du temps, en accès libre, c'est-à-dire embouteillé. Indéniablement, il y a quelque chose de très parisien à s'attabler en terrasse, une couverture sur les genoux.

L'ASSIETTE. Terrain plus que connu également mais dans tout ce que cela comporte de positif : une cuisine régulière, rassurante, qui n'oublie pas d'être audacieuse et varie aussi les plaisirs grâce à plusieurs suggestions en rotation, annotées sur le grand miroir central. La carte convie le meilleur du terroir terre et mer (daube de bœuf, poule rôtie, cochon de lait braisé) avec, forcément, pas mal d'accents Sud-Ouest (boudin noir, tranche de lard béarnais, morue de Saint-Jean-de-Luz).

BRAVO. Les excellents fromages et charcuteries.

DOMMAGE. Le prix élevé de certains plats.

CLAMATO

CARTE : 30-60 €.
80, rue de Charonne (XI^e). Tél. : 01 43 72 74 53.
Tous les soirs sf lun. et mar.
En continu le week-end.

LE LIEU. Bertrand Grébaut qui prend la mer, ça donne ça! Une cambuse branchée et très bien lookée (bar charmeur en longueur, éclairage à la bougie) qui reçoit le soir en semaine et en continu durant le week-end. Pedigree du très respecté chef de Septime oblige, fidèles et curieux se pressent parfois à partir



de 18 h 30 devant la façade, histoire d'en être pour un soir. En journée, les samedis et dimanches, il convient de jouer les horaires décalés.

L'ASSIETTE. En plein dans l'époque, alternant pioches marines futées (oursins, huîtres au naturel...), poissons crus titillés en marinades (dorade grise aux algues et vinaigre de sureau ; rouget barbet, main de bouddha et tamarin...), inspirations veggies (poireaux vinaigrette, œuf mollet, bardes de saint-jacques ; chou-fleur, grenobloise et poutargue...) et plats de réconfort comme le bar entier sauce béarnaise.

BRAVO. La singularité de l'adresse.

DOMMAGE. Nada.

ET AUSSI

LITTLE ITALY

Exit le Bistro Melrose créé jadis par Willy Door, champion de la formule tout compris, et place à ce nouvel italien imaginé par son fils Garry, qui emprunte sur trois niveaux les codes du quartier « rital » de New York. Pizzas, pâtes et beaux produits de la Botte délivrés dans une ambiance bon enfant à prix étudiés. Terrasse pour les beaux jours.
5, place de Clichy (XVII^e). Tél. : 01 42 93 61 34. Tj. Carte env. 25-30 €.

LA CANTINE DU TROQUET

Christian Etchebest a essaimé dans Paris ses six Cantine où il met à l'honneur la cuisine du Sud-Ouest. De l'axoa de veau au gâteau basque en passant par les oreilles de cochon grillées, pistou et piment d'Espelette, il rend un sympathique hommage à son terroir natal. Avec une devise : partage, générosité et bonne humeur.

55, bd de Grenelle (XV^e).

Tél. : 01 45 75 98 00. Tj. Carte env. 35 €.

ANNA

Du côté de République, la toute nouvelle petite sœur du bistrot Tannat fait ses gammes. Plats de partage, vins naturels et produits bruts, bien dans le mood « Est parisien » du moment. ■

134, rue Saint-Maur (XI^e). Le soir, de 18 h à 2 h et le week-end, au déj. et au dîner. Carte entre 20 et 60 € selon faim.

LE PIAF

LA SEMAINE PROCHAINE

Les meilleurs babas
au rhum de Paris